mita cō la mandole agiongendoui la molli-
cha dun pan̄ biancho / & meza libra di Zuc-
charo / cō vn pocho de Zenzeuero / Et se
voi ch̄ sia giallo vi metterai vn pocho di
Zafrano / & tutto il passarai per la stame-
gna / & metterallo accocer̄ como e / ditto
in lalter capitolo precedente / Et posto al
fuocho v̄ p̄metterai di sopra quella altra mi-
ta di fiori sopra scripti cosi integri / Et
quando sia cotta a ſufficientia farai le
menestre mettendogli di sopra de bone spetie
tie dolci.

Et se a tempo di carne vorrai far la ditta
menestra gli metterai tre rossi doua /
& distemperarala con brodo di pollo gros-
so / ó altro bon brodo passandola per la sta-
megna / & mettendogli il Zuccharo con
le altre spetie cō i fiori integri como e /
ditto di sopra. Ma nota quando ch̄ sia
meza cotta da giongerui doi once de
bono ſtrutto / ó di buttiro freſcho.

Zanzarelli bianchi.

Er farne dece menestre In primamente
pigliarai vna libra da mandole monde
& peste como e ditto di sopra pestando cō
esse vn pocho di fior̄ di sambucho / & di-
stemperale cō acqua freſcha passandole
p la stamegna / Et quando uederai hauer
passata la quantita de octo menestre met
trai questa materia cosi liquida accoce-
re i vn vaſo seruandone prima de la
cruda la quantita de vn bicchiero comu-
no / & prenderai doi molliche di pane bia-
cho ben grattugiato / & prenderai dece
albumi / o bianchi doua / Et quel bicchieri
de lacte sopraditto cō il pane grattugiato
& tutte q̄ueste cose battirai in seme / agio
gendoui meza libra di zuccharo quando
ilatte preditto al principio cominciara ab̄ol-
liu̅ - gli metterai di sopra questa altra com-
positiō / & nō la mouerai ne mouerai nie
te cō il cocchiaro. Poi como lauederai pigliata
ī seme / farai le menestre mettendogli so-
pra dele spetie dolci.

Bianco mangiu̅ al nō Catalano.

Er farne dece menestre habi vna libra de
amandole ben mondo & ben piste / le quali di-
stemperate cō brodo di pollo grosso / ó altro
bon brodo passandole per la stamegna le met-
terai abollire in vn vaſo ben netto Agiogen-
doui doi once di farina de Riso stemperata
& passata cō ilacte dellamandole / & lassarai
bollir̄ per spatio de vna hora mouendo & me-
nando sempre cō il cocchiaro Agiongendoui
vna meza libra & vn petto di cappone ben
ben truto & pisto / il quale sia stato cotto dal
principio nel ditto lacte / Et quando tutta
questa cō posicione sera cotta tu ve agion-
gerai vn pocha dacqua rosata / & facēdo le-
menestre tu mettrai di sopra dele spetie dolci.

Capitulo .3°. p far ogni sapore.